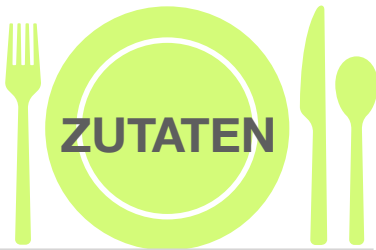


Mousse au Chocolat mit Toblerone



Ihr benötigt für 24 kleine Gläschen

800g Toblerone
1000 ml Sahne
200ml Milch

400 ml Sahne
Sahnesteif
Krokant



Zubereitung

Die Toblerone Thermomix Stufe 10 15 Sekunden
Milch zugeben 20 Minuten 60 grad Stufe 2-3 schmelzen
Die geschmolzene Masse in eine große Schüssel umfüllen.
in der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen.
Die geschlagene Sahne zugeben und vorsichtig unterheben.
Die fertige Masse in die Gläschen füllen.
Ich benutze dazu einen Teigportionierer. Das ist ein tolles Hilfsmittel, denn es erspart jede Menge Kleckerei an den Gläsern. Bekommt ihr schon für ca. 10 € zum Beispiel bei Amazon.

Die Gläser in den Kühlschrank. Vor dem Servieren die restliche Sahne steifschlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Masse damit dekorieren. Ein paar Krokantstreusel darüber - Fertig

Lasst es euch schmecken



Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog